



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS ARAGUATINS

ANEXO I

**TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO TRADICIONAL N.º 05/2020
(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23233.000197/2020-09)**

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta licitação é a prestação de serviços de fornecimento de lanches mediante concessão administrativa de uso de bem público, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL
1	1	Fornecimento oneroso de lanche à comunidade acadêmica do <i>Campus Araguatins</i> do IFTO, mediante concessão de espaço público com área de 61,42 m ² para exploração de atividade econômica de lanchonete.	R\$ 162,33

1.2. A área está situada no prédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – Campus Araguatins, Povoado Santa Teresa - KM 05, Zona Rural — CEP 77.950-000 Araguatins/TO — (63) 3474-4800

2. DO VALOR DA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE ATIVIDADE ECONÔMICA DA LANCHONETE E DAS DESPESAS DE ENERGIA ELÉTRICA.

2.1. O valor do pagamento da retribuição devida pelo uso do indicado espaço físico é de R\$ **300,00 (Trezentos reais) mensais**, o mesmo deverá ser pago até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao do uso do mesmo, através de Guia de Recolhimento da União (GRU). Findada a vigência contratual de 12 (doze) meses e havendo prorrogação do contrato, o valor mensal da locação do espaço físico contratado será reajustado e corrigido anualmente, de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.

2.2. **O valor correspondente a retribuição pelo uso do espaço físico não será cobrado durante o período de férias escolares, de greves ou paralisações ou ainda diante de fatos em que o IFTO – Campus Araguatins entenda que poderá trazer prejuízos a CONCESSIONÁRIA.**

2.3. Preferencialmente a despesa com energia elétrica será paga mediante um medidor separado

para a concessionária, em seu próprio CNPJ, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, a fim de que a mesma pague exatamente a quantidade consumida, diretamente à companhia de energia elétrica. Caso não seja possível a instalação do medidor próprio, as despesas com energia elétrica deverão ser ressarcidas mediante estudo feito pelo IFTO – Campus Araguatins, para obter o valor a ser pago através de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao do uso.

2.4. O valor da energia elétrica será calculado mediante o somatório da potência de todos os equipamentos da CONCESSIONÁRIA multiplicando pelo tempo médio de utilização diária, tendo como referência de preço os valores pagos pelo *Campus Araguatins* a Concessionária de energia elétrica, na qual deverá ser realizada pelo Fiscal do Contrato.

2.5. **Não será realizado pagamento de água/esgoto, pois o Campus possui poço artesiano e está localizado na zona rural onde não há serviço de esgoto.**

2.6. **Todos os equipamentos necessários para o funcionamento da lanchonete são de responsabilidade da concessionária.**

3. DOS PREÇOS DOS ITENS

3.1. **A base material para julgamento da licitação é o menor preço por lanche, ou seja, tipo menor preço. Sendo assim, apresenta-se os preços máximos:**

3.2. Lanchonete - O preço máximo para a “cesta” de produtos da lanchonete será de **R\$ 162,33 (cento e sessenta e dois reais e trinta e três centavos)**. Conforme tabela abaixo:

Item	Produto	Medida / Volume	Valor Unitário
1	Água mineral (Sem gás)	500 ml	R\$1,88
2	Água de coco	200 ml	R\$2,83
3	Suco Natural (Polpa com Água)	200 ml	R\$2,33
4	Vitamina (Polpa com Leite)	400 ml	R\$4,63
5	Cafê	100 ml	R\$0,80
6	Cafê com Leite	200 ml	R\$1,50
7	Refrigerante Coca-Cola Lata	350 ml	R\$2,97
8	Refrigerante Fanta Laranja Lata	350 ml	R\$2,95
9	Refrigerante Guaraná Lata	350 ml	R\$2,95
10	Refrigerante Coca-Cola 2 Litros	2 L	R\$7,45
11	Refrigerante Fanta Laranja pet 2 Litros	2 L	R\$6,75
12	Refrigerante Guaraná 2 Litros	2 L	R\$7,20
13	Açaí Puro	200g	R\$6,00
14	Açaí com acompanhamentos: granola, amendoim triturado, leite em pó integral e banana.	250g	R\$8,00
15	Salada de Frutas com Leite Condensado	200g	R\$3,17

16	Salada de Frutas sem Leite Condensado	200g	R\$2,67
17	Sanduíche Natural com Frango Desfiado	150g	R\$4,25
18	Sanduíche Natural com Carne Desfiada	150g	R\$4,25
19	Mini Pizza	100g	R\$3,17
20	Tapioca com queijo	80g	R\$3,67
21	Tapioca com Frango ou Carne Desfiados	110g	R\$4,17
22	Esfirra (carne ou frango)	100g	R\$3,50
23	Pastel de Carne ou Frango Assado	100g	R\$2,67
24	Torta Salgada Recheada (Frango ou Carne)	100g	R\$3,50
25	Assado (Frango, presunto e queijo)	100g	R\$2,83
26	Cuscuz com Queijo	80g	R\$3,00
27	Cuscuz com Frango ou Carne Desfiados	100g	R\$3,50
28	Misto quente	80g	R\$3,35
29	Empada Assada (Carne ou Frango)	100g	R\$3,00
30	Pão de Queijo	80g	R\$0,59
31	Omelete com Queijo	100g	R\$3,50
32	Enroladinho de Queijo	100g	R\$1,00
33	Mangulão	100g	R\$2,13
34	Bolo de Fubá	100g	R\$2,13
35	Bolo de Mandioca	100g	R\$2,13
36	Bolo de Cenoura c/ cobertura de chocolate	100g	R\$2,13
37	Peta	60g	R\$0,90
38	Biscoito Integral similar ao Nestfit Aveia e Mel	200g	R\$2,90
39	Biscoito Doce Integral similar ao Kellogg's Cacau e Mel	120g	R\$2,50
40	Biscoito Doce Integral similar ao Kellogg's Aveia, Maça e Canela	120g	R\$2,50
41	Biscoito de arroz Similar ao Integral Camil	150g	R\$3,65
42	Panqueca de carne ou frango	100g	R\$3,67
43	Pamonha Doce	200g	R\$4,58

44	Pamonha salgada	200g	R\$4,58
45	Pão de batata	60g	R\$1,15
46	Barra de Proteína	30g	R\$3,50
47	Barra similar ao da Marca Nut's	30g	R\$2,10
48	Crepioca com queijo	100g	R\$3,75
49	Crepioca recheada (carne ou frango)	120g	R\$4,00
VALOR GLOBAL DA COTAÇÃO			R\$162,33

***Medida equivalente a 1 porção = 70 Kcal**

Alimento	Peso	Medida Caseira
Abacate	32g	1 colher das de sopa
Abacaxi	130g	1 fatia
Acerola	224g	32 unidades
Ameixa-preta seca	30g	3 unidades
Ameixa vermelha	140g	4 unidades
Banana prata	86g	1 unidade
Banana nanica	86g	1 unidade
Caju	147g	2 e ½ unidades
Caqui	113g	1 unidade
Carambola	220g	2 unidades
Cereja	96g	24 unidades
Damasco seco	30g	4 unidades
Fruta-do-conde	75g	½ unidade
Goiaba	95g	½ unidade
Jabuticaba	140g	20 unidades
Jaca	132g	4 bagos

Kiwi	154g	2 unidades
Laranja-baía	144g	8 gomos
Laranja-pêra	137g	1 unidade
Limão	252g	4 unidades
Maça	130g	1 unidade
Mamão-formosa	160g	1 fatia
Mamão-papaia	141g	½ unidade
Manga	110g	1 unidade
Manga (polpa)	95g	½ xícara das de chá
Maracujá (suco puro)	94g	½ xícara das de chá
Melancia	296g	2 fatias
Melão	230g	2 fatias
Morango	240g	10 unidades
Nectarina	184g	2 unidades
Pêra	133g	1 unidade
Pêssego	226g	2 unidades
Salada de frutas (banana, maçã, laranja, mamão)	125g	½ xícara das de chá
Suco de abacaxi	125g	½ copo dos de requeijão
Suco de laranja (puro)	187g	½ copo dos de requeijão
Suco de melão	170g	½ copo dos de requeijão
Suco de tangerina	164g	½ copo dos de requeijão
Suco de uva industrializado	100g	½ copo dos de requeijão
Tangerina/mexerica	148g	1 unidade
Uva comum	99g	22 bagos
Uva -itália	99g	8 bagos

Uva-rubi	103g	8 bagos
Uva passa	17g	1 colher das de sopa

4. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

4.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – *Campus* Araguatins, desde sua criação instituída pela Portaria nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 do Ministério da Educação, publicada no DOU de 29/12/2008, teve uma expansão estrutural e acadêmica significativa, contando atualmente com 1000 estudantes distribuídos entre o ensino médio e superior, 194 servidores e 55 funcionários terceirizados.

4.2. Diante da expansão surgiu a necessidade de adequação do espaço interno às reais necessidades da comunidade escolar, entre elas a disponibilidade e oferta de lanchonete como uma opção aos discentes, servidores e colaboradores, com o intuito de proporcionar condições ideais para o exercício das atividades acadêmicas e laborais.

4.3. O *Campus* Araguatins já vem ofertando o serviço de lanchonete a sua comunidade acadêmica por meio de contratação de empresa especializada através de licitação, e em função do encerramento contratual com a atual concessionária e considerando a grande demanda interna no Campus, se faz necessário um processo de concessão de espaço para lanchonete visando recepcionar os cursos ofertados na modalidade integral e atender a crescente demanda dos alunos e servidores, sobretudo daqueles que residem em outra municipalidade.

4.4. O IFTO - *Campus* Araguatins possui cursos que são ofertados de forma integral, ou seja, que compreendem aulas no período da manhã e da tarde, em que muitos alunos acabam perdendo tempo no percurso escola/casa, e junto a isso muitos dos pais não tem condições de realizar o mesmo diariamente. Assim visando a diminuição da incidência de evasão escolar, é que se faz necessária a realização da licitação para o fornecimento de refeições no Campus, dando condições para permanência desses jovens com baixo poder aquisitivo, que residem em outros municípios e/ou bairros periféricos com elevada vulnerabilidade social e que cursam os referidos cursos.

4.5. Por fim, a realização de uma nova licitação na modalidade pregão eletrônico será efetivada conforme orienta a Procuradoria Federal mediante o Ofício-Circular n. 00001/2018/GAB/PF-IFTO/PGF/AGU, uma vez que o contrato atual com a empresa que exerce as atividades têm seu vencimento no mês de Setembro do corrente ano. Assim, a Administração Pública opta pela realização de novo procedimento licitatório adequado para o fornecimento oneroso de lanches à comunidade acadêmica do Campus Araguatins do IFTO, mediante concessão de espaço público.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

5.2. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

6. EXECUÇÃO DO CONTRATO

6.1. A execução do contrato, a ser celebrado, será prestada pela empresa vencedora nos dias úteis em que haja expediente normal no IFTO - Campus Araguatins e outras datas entendidas importantes pela Administração. O horário de atendimento na Lanchonete será das 7:00 às 21:30 horas.

6.2. O horário de funcionamento da lanchonete, assim como a programação básica do cardápio, poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo IFTO - Campus

Araguatins, desde que, previamente acordada com a empresa;

6.3. A Concessionária deverá manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento do objeto contratado.

6.4. O concessionário fica livre para a composição de seu quadro de funcionários.

6.5. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, na lanchonete, ou de qualquer outro produto alcoólico, sob pena de rescisão contratual.

6.6. Não serão permitidos fatos que extrapolem o relacionamento cordial dentro da instituição entre funcionários da concessionária ou entre funcionários da concessionária e estudantes, servidores e colaboradores do *Campus*.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada da lanchonete e junto ao balcão de atendimento, o valor da refeição, o qual deverá ser impresso, tipo cartaz;

7.2. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente fora do horário das refeições;

7.3. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, em cestos de lixo com capacidade suficiente e retirá-los DIARIAMENTE de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração;

7.4. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

7.5. Aceitar que, por conveniência administrativa, o IFTO – Campus Araguaatins possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada (que atualmente é de 61,42 m²) desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

7.6. O cardápio básico dos lanches poderá sofrer alteração com acréscimo de itens desde haja solicitação por parte da concessionária e sejam aprovados pela administração.

7.7. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de vidro ou louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para sucos e sobremesas;

7.7.1. Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;

7.7.2. Fornecer aos consumidores somente molhos industrializados, sendo proibida a utilização de molhos caseiros, tipo maionese, pimenta e ketchup;

7.8. Manter na lanchonete, pessoas suficientes para atendimento rápido aos usuários, evitando assim a formação de filas;

7.9. Não será permitido funcionários da concessionária atuar na manipulação de alimentos e, ao mesmo tempo, no recebimento de valores no caixa.

7.10. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos usuários, evitando a emissão de vale-troco;

7.11. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. O porta-papel e portas-detergente devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins;

7.12. Responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;

7.13. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura, devendo sempre efetuar um atendimento cordial, rápido e eficiente;

7.14. Fornecer uniforme completo e crachá com foto, aos seus empregados quando nas dependências do IFTO – Campus Araguaatins, visando sempre a higiene de seus

empregados nas atividades;

7.15. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando toda a ferramenta necessária para a execução do contrato, apresentando, sempre que solicitado pelo IFTO – Campus Araguatins, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

7.16. Utilizar, na execução do contrato, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

7.17. Respeitar as normas e procedimentos do IFTO – *Campus Araguatins*, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências da lanchonete, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

7.18. Receber as instalações, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio;

7.19. Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento da lanchonete, os quais deverão estar em perfeitas condições de uso, e no mínimo nas seguintes quantidades: Fritadeira elétrica ou similar (01), Liquidificadores (02), Esprededor de laranja (01), Geladeira (01), Chapa (01), Balcão Térmico de distribuição (01), Fogão industrial (01), Freezer (02), Mesas convencionais com 04 cadeiras por mesa (20), Forno elétrico (01), Forno Microondas (02), Balcão Frigorífico (01), Moedor de carne (01), Cortador de frios (01), sanduicheira (02). Além de talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, panelas, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, galheteiros e todo o material descartável (toalhas e guardanapos) em quantidades suficientes compatíveis com as necessidades, bem como, todo os materiais e equipamento que se fizerem necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;

7.20. Utilizar as instalações fornecidas pelo IFTO – *Campus Araguatins*, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção;

7.21. Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços prestados;

7.22. Arcar com as despesas de consumo de gás de cozinha, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

7.23. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

7.24. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene (a citar a RDC nº 216/2004 e a RDC nº 275/2002 da ANVISA), medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

7.25. Realizar capacitação a cada 6 meses com os funcionários do estabelecimento, manipuladores de alimentos sobre boas práticas e manipulação higiênica dos alimentos, apresentando comprovação ao fiscal do contrato.

7.26. Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações do refeitório;

7.27. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o IFTO – *Campus Araguatins* do resultado das inspeções;

- 7.28. Atender aos discentes, servidores e terceirizados do IFTO – *Campus Araguatins*, dispensando aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;
- 7.29. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 7.30. Manter todas as áreas no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 7.31. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços;
- 7.32. Manter as instalações permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução do contrato;
- 7.33. Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde se fizer necessário;
- 7.34. Realizar dedetização e desratização sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas ou a cada 6 meses. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina poderão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela Administração.
- 7.35. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, a partir da ocorrência verificada pelo Fiscal do Contrato;
- 7.36. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras necessárias à execução do objeto do contrato;
- 7.37. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- 7.38. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do IFTO – *Campus Araguatins*;
- 7.39. Manter sob rigoroso processo de higienização, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;
- 7.40. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do IFTO – *Campus Araguatins*, sem condições de serem consumidos;
- 7.41. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do IFTO, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- 7.42. Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do IFTO, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução do contrato;
- 7.43. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões por parte da Administração, até o limite permitido no § 1º do art.65, da Lei nº 8.666/1993
- 7.44. Fornecer cadeiras e mesas plásticas ou madeira, suficientes as todos usuários durante da lanchonete de acordo com a necessidade e demanda;
- 7.45. Utilizar filtro para água;
- 7.46. **Contratar empresa especializada em manutenção/limpeza de fossa séptica/esgoto para a limpeza/manutenção do Sumidouro de uso exclusivo do espaço reservado para a cantina/lanchonete, sempre que a contratante julgar necessário.**
- 7.47. **A CONCESSIONÁRIA deverá adquirir todos os equipamentos necessários ao perfeito funcionamento da lanchonete.**

8. REAJUSTE DE PREÇOS

8.1. O cardápio mínimo da lanchonete poderá ser reajustado, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, observado o disposto no Art. 40, inciso XI, da Lei nº 8.666/93: “critério de reajuste, que deverá retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida índice específicos ou setoriais, desde a data prevista para apresentação da proposta, ou do orçamento a que essa proposta se referir, até a data do adimplemento de cada parcela.”, cabendo à Concessionária justificar e comprovar eventual variação dos custos, apresentando inclusive a Memória de Cálculo e Planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação do IFTO - Campus Araguatins.

8.2. A CONCEDENTE analisará e deverá em 10 (dez) dias úteis, formalmente, comunicar à CONCESSIONÁRIA, o deferimento/indeferimento da Proposta de Reajuste;

8.3. A CONCESSIONÁRIA deverá informar aos usuários, com 20 (vinte) dias de antecedência, o reajuste dos valores a serem realizados, após receber o deferimento da CONCEDENTE.

9. DAS FORMAS DE PAGAMENTO

9.1. Disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de Cartões de Crédito, Débito, além de dinheiro em espécie;

9.2. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos usuários, evitando a emissão de vale-troco;

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do contrato;

8.2. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa possa desempenhar seus serviços, dentro das normas do futuro Contrato prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa;

8.3. Fiscalizar a execução do contrato e o fornecimento da alimentação objeto deste Projeto, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

8.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

8.5. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa;

8.6. Verificar frequentemente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

8.7. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;

8.8. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução do contrato ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas; e

8.9. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.

8.10. Realizar, trimestralmente ou semestralmente, pesquisa de opinião junto aos usuários da cantina/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. A pesquisa de satisfação será realizada conforme modelo abaixo:

PESQUISA DE SATISFAÇÃO- LANCHONETE

Julguem os seguintes **aspectos da lanchonete** de acordo com a sua satisfação. Marque o número correspondente, sendo:

1- Muito Insatisfeito

2- Insatisfeito

3- Neutro

4- Satisfeito

5- Muito Satisfeito

PRODUTOS 1 2 3 4 5

Apresentação dos produtos

Sabor dos produtos

Qualidade dos lanches

Qualidade das bebidas

Cardápio/ Opções

Preço dos produtos

AMBIENTE/ SERVIÇOS 1 2 3 4 5

Apresentação dos funcionários

Cordialidade dos funcionários

Eficiência dos funcionários

Higiene do ambiente

Organização do atendimento

Sugestão, críticas e elogios:

Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão do contrato;

8.11. Realizar check-list bimestral em datas não programadas, baseado na RDC nº 216/2004, para aferição do adequado atendimento pela concessionária, das normas e padrões de higiene.

11. DOS USUÁRIOS

11.1. A lanchonete servirá aos discentes, servidores, terceirizados e visitantes do IFTO – Campus Araguatins.

PÚBLICO	QUANTIDADE ESTIMADA VINCULADO A INSTITUIÇÃO
Discentes:	1000 (mil) alunos do ensino médio, técnico subsequente e ensino superior).
Servidores:	194 (cento e noventa e quatro)

Terceirizados:	55(cinquenta e cinco)
Total:	1249 (Mil e duzentos e quarenta e nove) aproximados

* O quadro de pessoal informado acima constitui-se em apenas um parâmetro para possibilitar a cotação. Portanto, não gera qualquer obrigação para o IFTO – Campus Araguatins, no que se refere à demanda atual ou futura, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade, o preço praticado e a concorrência de outros possíveis fornecedores, especialmente daqueles situados próximos ao Campus Araguatins.

11.2. O quantitativo estimado pode sofrer variações anuais (para mais ou para menos) em decorrência da oferta de cursos e número de alunos.

11.3. A estimativa do número de lanches e o valor arrecadado diariamente pela concessionária não está descrito no edital e seus anexos.

12. PERÍODO DE FÉRIAS ESCOLARES E DE GREVES

12.1. Nos casos de férias escolares, greves, paralisações ou outras situações correlatas, o IFTO - Campus Araguatins poderá solicitar o funcionamento do lanchonete por período inferior ao tempo normal, podendo tal tempo ser de meio dia ou outro tempo entendido necessário ao bom funcionamento das atividades da entidade.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos a repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto.

15.2. O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições:

I – Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;

II – Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela

fiscalização pelo público usuário;

III – Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

IV – Fiscalização Setorial: é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos, quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade; e

V - Fiscalização pelo Público Usuário: é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

15.3. Quando a contratação exigir fiscalização setorial, o órgão ou entidade deverá designar representantes nesses locais para atuarem como fiscais setoriais.

15.4. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.5. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

15.6. Na fiscalização do cumprimento das obrigações fiscais e trabalhistas exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações, que deverão ser anexadas junto ao comprovante de pagamento do aluguel:

a) Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF);

b) Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

b.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

b.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

b.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

b.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

c) entregar, **quando solicitado** pela CONTRATANTE, no prazo de 15 (quinze) dias, de quaisquer dos seguintes documentos:

c.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;

c.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador CONTRATANTE;

c.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

c.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

c.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

15.7. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Civis de Interesse

Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

15.8. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão, com apoio do setor jurídico e/ou contábil, oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

15.9. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão, com apoio do setor jurídico, oficiar ao Ministério do Trabalho.

15.10. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela CONTRATADA poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

15.11. A CONTRATANTE poderá conceder prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

15.12. Além das disposições acima citadas, a fiscalização administrativa observará, ainda, as seguintes diretrizes:

15.12.1. Fiscalização inicial (no momento em que a prestação de serviços é iniciada):

a) Será elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo, com informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas;

b) Todas as anotações contidas na CTPS dos empregados serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela CONTRATADA e pelo empregado;

c) O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;

d) O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);

e) Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para a CONTRATADA;

f) Será verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

15.12.2. Fiscalização mensal:

a) Deve ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF;

b) Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no Sicafe;

c) Deverá ser exigida, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no art. 66-A da Lei nº 8.666, de 1993.

15.12.3. Fiscalização diária:

a) Devem ser evitadas ordens diretas da CONTRATANTE dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto.

b) Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da CONTRATADA.

c) Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão

prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho

15.13. Cabe, ainda, à fiscalização do contrato, verificar se a CONTRATADA observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados, respeita a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos.

15.13.1. O gestor deverá verificar a necessidade de se proceder a repactuação do contrato, inclusive quanto à necessidade de solicitação da contratada.

15.14. A CONTRATANTE poderá solicitar, por amostragem, aos empregados, seus extratos da conta do FGTS e que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes.

15.15. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.16. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.17. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.18. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.19. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

15.20. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.21. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.22. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.23. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.24. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.25. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus

agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

16.2. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

16.2.1. ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.2.2. fraudar na execução do contrato;

16.2.3. comportar-se de modo inidôneo;

16.2.4. cometer fraude fiscal;

16.3. Comete falta grave, podendo ensejar a rescisão unilateral da avença, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei 10.520, de 2002, aquele que:

16.3.1. não promover o recolhimento das contribuições relativas ao FGTS e à Previdência Social exigíveis até o momento da apresentação da fatura;

16.3.2. deixar de realizar pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação no dia fixado.

16.4. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

16.4.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

16.4.2. **Multa de:**

16.4.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

16.4.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

16.4.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

16.4.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor do aluguel do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2** abaixo; e

16.4.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

16.4.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

16.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

16.4.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

16.4.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

16.5. As sanções previstas nos subitens 17.2.1, 17.2.2, 17.2.3 e 17.2.4 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

16.6. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor do aluguel do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor do aluguel do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor do aluguel do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor do aluguel do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor do aluguel do contrato

Tabela 2 - INFRAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter de funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir qualquer dos itens relativos à OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência.	03
10	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
11	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
12	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

16.7. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

16.7.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.7.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.7.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

16.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16.10 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Araguatins - TO, 04 de março de 2020.

Ana Maria Leal

Responsável pela elaboração do Termo

Motivação: O presente termo está em conformidade com a Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, bem como com o inciso II do artigo 9º do Decreto n.º 5.450, de 31 de maio de 2005, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias e suficientes de caracterização para prestação de serviços de fornecimento de lanches mediante concessão administrativa de uso de bem público, conforme as especificações e condições constantes deste instrumento e seus anexos, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Maria Leal, Servidora**, em 05/03/2020, às 10:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Josafa Carvalho Aguiar, Diretor-Geral**, em 05/03/2020, às 12:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0950132** e o código CRC **51CDCCA2**.



Povoado Santa Tereza - KM 05, Zona Rural — CEP 77.950-000 - Araguaatins/TO — (63) 3474-4800





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS ARAGUATINS

**PREGÃO ELETRÔNICO TRADICIONAL N° 05/2020
(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23233.000197/2020-09)**

ANEXO “A” – DO TERMO DE REFERÊNCIA

I. FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DOS LANCHES

Sucos					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar (Colheres de sopa: 2)	0 g	49,99 g	0 g	193,5 kcal	50 g
Água (Mililitros: 50)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	50 mL
Polpa de Fruta Congelada (Unidade (100g): 1)	1 g	11 g	0 g	50 kcal	100 g
Total	1 g (2%)	60,99 g (98%)	0 g (0%)	243,5 kcal	200 g
Modo de Preparo					
<ul style="list-style-type: none">• Bata a polpa congelada com a água e o açúcar no liquidificador até triturar todo o gelo. Sirva imediatamente.• Obs: Podem ser utilizadas porções de frutas ao invés da polpa, a quantidade de fruta por copo de suco é variada dependendo da fruta.					

Vitaminas					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar (Colheres de sopa: 3)	0 g	71,99 g	0 g	278,64 kcal	72 g
Água (Mililitros: 100)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	100 mL
Polpa de Fruta Congelada (Unidade (90g): 2)	1,78 g	12,6 g	0 g	63 kcal	180 g
Leite em pó integral (Colher de				220,4	

Leite em pó integral (Coper de Sopa: 3)	12,36 g	17,36 g	12,48 g	250,4 kcal	48 g
Total	14,15g (10%)	101,94g (71%)	12,48g (19%)	572,04 kcal	400 g

Modo de Preparo

- Bata a polpa congelada com a água, o leite e o açúcar no liquidificador até triturar todo o gelo. Sirva imediatamente.
- Obs: Podem ser utilizadas porções de frutas ao invés da polpa, a quantidade de fruta por copo de suco é variada dependendo da fruta.

Café					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar (Colheres de sopa: 1)	0 g	30,97 g	0 g	119 kcal	31 g
Café, infusão do pó a 10% (Xícara de Cafezinho: 1)	0,01 g	0,05 g	0 g	0,1 kcal	10 g
Água	0 g	0 g	0 g	0 kcal	60 ml
Total	0,01	31,02	0g	120 kcal	101 ml

Modo de Preparo

- Coloque a água em um recipiente e leve ao fogo. Misture na água o açúcar e o café, após a fervura o café deve ser coado. Sirva quente.

Café com leite					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar (Colheres de sopa: 1)	0 g	24 g	0 g	92,88 kcal	24 g
Café, infusão do pó a 10% (Xícara de Cafezinho: 1)	0,43 g	0,89 g	0,04 g	5,44 kcal	60 g
Leite de vaca integral (Mililitro: 116)	3,74 g	5,25 g	3,77 g	69,63 kcal	116 g
Total	4,16g (10%)	30,13g (70%)	3,81g (20%)	167,95kcal	200 g

Modo de Preparo

- Misture o açúcar, o leite e o café. Sirva quente.

Açaí com acompanhamentos

Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açaí (Gramas: 175)	6,65 g	64,05 g	21,35 g	432,25 kcal	175 g
Banana (Gramas: 20)	0,21 g	4,68 g	0,1 g	18,4 kcal	20 g
Granola (Gramas: 20)	2,46 g	11,1 g	5,44 g	97,4 kcal	30 g
Ameioba triturada (Gramas: 20)	5,16 g	3,23 g	9,85	113,4 kcal	20 g
Leite em pó integral (Gramas: 15)	3,86 g	5,42 g	3,9 g	72 kcal	15 g
Total	18,34 g (9%)	88,48 g (45%)	40,63 g (46%)	733,45 kcal	250 g

Modo de Preparo

- Sirva junto com o açaí a banana, granola, ameioba e o leite em pó.
- Sirva gelado.

Salada de Frutas com Leite Condensado

Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Fruta (Gramas: 150)	1,64 g	34,26 g	0,5 g	133,5 kcal	150 g
Leite condensado (Colher de sopa: 2)	1,18 g	8,13 g	1,3 g	47,95 kcal	15 g
Mel (Gramas: 5)	0,06 g	17,3 g	0 g	63,84 kcal	21 g
Suco de limão taiti, cru (Gramas: 15/Meio limão)	0,06 g	1,26 g	0,01 g	3,75 kcal	15 g
Total	2,94g (4%)	60,95g (90%)	1,81g (6%)	249,04 kcal	201 g

Modo de Preparo

- Corte as frutas em cubos pequenos (utilize pelo menos quatro tipos diferentes de frutas) e acrescente uma calda feita com o suco de meio limão e uma colher de sopa de mel.
- Pode ser finalizado com o leite condensado ou não, fica pela preferência do cliente. Servir gelado.

Salada de Frutas S/ Leite Condensado

Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Fruta (Gramas: 160)	1,2 g	21,39 g	0,34 g	84,42 kcal	160 g
Mel (Gramas: 10)	0,03 g	8,24 g	0 g	30,4 kcal	21 g

Suco de laranja, (Gramas 30)	0,18 g	2,94 g	0,04 g	12,55 kcal	30 g
Total	1,41g (4%)	32,57g (94%)	0,38g (2%)	127,36 kcal	200 g

Modo de Preparo

- Corte as frutas em cubos pequenos (utilize pelo menos quatro tipos diferentes de frutas) e acrescente uma calda feita com o suco de meio limão e uma colher de sopa de mel.
- Servir gelado.

Sanduiche Natural de Frango ou Carne					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Alface (Folha: 1)	0,14 g	0,28 g	0,02 g	1,5 kcal	10 g
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	10,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Azeitona (Gramas: 5)	0,05 g	0,19 g	0,77 g	7,25 kcal	5 g
Cebola (Gramas: 1)	0,01 g	0,09 g	0 g	0,38 kcal	1 g
Cebolinha verde (Gramas: 2)	0,07 g	0,09 g	0,01 g	0,6 kcal	2 g
Cenoura (crua) (Colher de sopa ralada (12g): 1)	0,12 g	1,21 g	0,02 g	5,16 kcal	12 g
Coentro (Gramas: 2)	0,44 g	1,04 g	0,1 g	5,58 kcal	2 g
Maionese light (Colher de sobremesa: 1)	0,1 g	3,19 g	1,61 g	26,62 kcal	17 g
Pão de forma (Fatia (21g): 2)	4 g	22 g	2 g	120 kcal	42 g
Peito de galinha ou frango cozido(a) (Colher de sopa: 2)	12,36 g	0 g	1,8 g	69,2 kcal	40 g
Queijo tipo mussarela (Fatia (13,5g): 1)	2,52 g	0,29 g	2,81 g	36,53 kcal	13 g
Sal de cozinha a gosto	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	19,88g (29%)	28,71g (42%)	9,14g (30%)	274,31 kcal	145 g

Modo de Preparo

- Tempere o frango de forma pessoal com alho e cebola e outros temperos de sua preferência e deixe-o cozinhar no fogo.
- Após cozido, desfie-o e armazene-o até esfriar.
- Misture o peito de frango desfiado, a cebolinha, a cenoura ralada, a azeitona, o coentro e a maionese light em um refratário.
- Recomenda-se manter a pasta obtida em local refrigerado, com tampa e por no máximo quatro dias.
- Coloca a pasta sobre o pão, acrescente a alface e o queijo e feche o sanduíche com a outra fatia

Obs: Para o sanduíche de carne substitua o frango por carne desfiada.

Mini Pizza (para 01 porção)					
Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar (Gramas: 1)	0 g	1 g	0 g	3,87 kcal	1 g
Água morna (Gramas: 5)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	5 g
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Cebola (Gramas: 1)	0,01 g	0,09 g	0 g	0,38 kcal	1 g
Cebolinha verde (Gramas: 2)	0,04 g	0,11 g	0 g	0,5 kcal	2 g
Coentro (Gramas: 2)	0,44 g	1,04 g	0,1 g	5,58 kcal	2 g
Farinha de trigo (Gramas: 50)	5,99 g	36,27 g	0,83 g	180,5 kcal	50 g
Fermento biológico (Gramas: 1)	0,11 g	0,01 g	0 g	0,53 kcal	1 g
Peito de galinha ou frango cozido(a) (Colher de sopa: 1)	6,18 g	0 g	0,9 g	34,6 kcal	20 g
Óleo vegetal (Gramas: 12)	0 g	0 g	12 g	106,08 kcal	12 g
Queijo tipo mussarela (Fatia (13,5g): 1)	2,52 g	0,29 g	2,81 g	36,53 kcal	13 g
Sal de cozinha a gosto	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	15,28g (17%)	38,72g (42%)	16,64g (41%)	368,19 kcal	106 g

Modo de Preparo

Recheio

- Tempere o frango de forma pessoal com alho e cebola e outros temperos de sua preferência e deixe-o cozinhar no fogo.
- Após cozido, desfie-o e armazene-o até esfriar.
- Obs: O recheio pode variar com carne desfiada, por exemplo.

Massa

- Dissolva o fermento na água morna, junte o óleo, o sal e o açúcar.
- Adicione farinha aos poucos, trabalhando com as mãos, até obter uma massa homogênea.
- Se necessário, coloque farinha.
- Trabalhe a massa por aproximadamente 15 minutos, até ficar lisa e soltando bolhas de ar.
- Cubra com um pano e deixe descansar por 40 minutos.
- Abra a massa não muito grossa, pois cresce bastante, deixe com cerca de 0,5 cm.
- Corte com um cortador ou use uma tampa redonda pequena.
- Coloque em assadeira untada.
- Leve para pré-assar por cerca de 10 minutos.
- Retire do forno e coloque o queijo e o recheio.
- Pode ser congelada, ou vai ao forno por mais uns 10 minutos, ou até o queijo derreter e a massa ficar completamente assada.

Tapioca com Queijo					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteína	Carboidrato	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Queijo mussarela (Fatia: 1)	4,32 g	0,49 g	4,93 g	63,6 kcal	20 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Tapioca de goma (Gramas: 60)	1,2 g	49,2 g	0 g	201,6 kcal	60 g
Total	5,52g (8%)	49,69g (75%)	4,93g (17%)	265,20kcal	80g

Modo de Preparo

- Tempere a goma de tapioca com sal a gosto e molhe até atingir o ponto.
- Passe a massa pela peneira.
- Coloque a goma de tapioca em uma frigideira antiaderente, sobre fogo baixo.
- Espalhe a goma de tapioca até obter o formato de uma panqueca.
- Assim que a tapioca estiver firme, coloque o queijo sobre a tapioca.
- Dobre a tapioca ao meio formando uma meia lua.
- Sirva a seguir.

Tapioca com Frango ou Carne					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteína	Carboidrato	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Alface (Folha: 1)	0,14 g	0,28 g	0,02 g	1,5 kcal	10 g
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Cebola (Gramas: 1)	0,01 g	0,09 g	0 g	0,38 kcal	1 g
Cenoura (crua) (Colher de sopa ralada (12g): 0,5)	0,06 g	0,61 g	0,01 g	2,58 kcal	6 g
Peito de galinha ou frango Cozido(a) (Colher de sopa: 1)	6,18 g	0 g	0,9 g	34,6 kcal	20 g
Requeijão light (Colher de sobremesa (23g): 0,5)	1,5 g	0,29 g	1,61 g	21,62 kcal	11,5 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Tapioca de goma (Gramas: 50)	1 g	41 g	0 g	168 kcal	50 g
Tomate (Fatia pequena (10g): 1)	0,09 g	0,47 g	0,03 g	2,1 kcal	10 g
Total	9,04g (16%)	43,05g (74%)	2,58g (10%)	232,27 kcal	109,50g

Modo de preparo:

- Tempere o frango ou a carne com alho, cebola e demais temperos de sua preferência e deixe-o cozinhar no fogo. Após cozido, desfie-o e armazene-o até esfriar. Misture com a cenoura e o requeijão. Reserve.
- Tempere a goma de tapioca com sal a gosto e molhe até atingir o ponto.
- Passe a massa pela peneira.
- Coloque a goma de tapioca em uma frigideira antiaderente, sobre fogo baixo.
- Espalhe a goma de tapioca até obter o formato de uma panqueca.
- Assim que a tapioca estiver firme, coloque o recheio, o tomate e a alface sobre a tapioca.
- Dobre a tapioca ao meio formando uma meia lua.
- Sirva a seguir.

Esfirra de Carne/Frango					
Ingredientes (para 01 unidade)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar cristal (Gramas: 1,5)	0 g	1,5 g	0 g	5,81 kcal	1,5 g
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Carne moída Cru(a) (Gramas: 30)	7,99 g	0 g	3,33 g	64,2 kcal	30 g
Cebola (Gramas: 5)	0,06 g	0,43 g	0,01 g	1,9 kcal	35 g
Farinha de trigo (Gramas: 35)	3,62 g	26,71 g	0,34 g	127,4 kcal	2 g
Fermento biológico (Gramas: 2)	0,23 g	0,02 g	0,01 g	1,06 kcal	18 g
Leite de vaca integral (Mililitro: 18)	0,58 g	0,81 g	0,59 g	10,8 kcal	0,5 g
Margarina com ou sem sal (Gramas: 0,5)	0 g	0 g	0,4 g	3,6 kcal	5 g
Molho de tomate (Gramas: 5)	0,05 g	0,26 g	0,1 g	1,97 kcal	0,5 g
Pimenta do reino (Gramas: 0,5)	0,05 g	0,32 g	0,02 g	1,27 kcal	0,5 g
Sal de cozinha (Gramas: 1)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Suco de limão taiti, cru (Gramas: 0,5)	0 g	0,04 g	0 g	0,13 kcal	0,13 kcal
Total	12,64g (23%)	30,44g (56%)	4,80g (20%)	219,63 kcal	100 g

Ingredientes (para 20 porções)

Massa:

- 50 g de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar
- ½ colher (sopa) de sal
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 kg de farinha de trigo

Recheio:

- 800 g de carne moída crua
- Sal a gosto
- 2 dentes de alho
- Pimenta síria a gosto
- 1 cebola picadinha
- Suco de 2 limões
- 1 xícara (chá) de molho pronto

Modo de preparo da massa:

- Coloque em uma vasilha o fermento, o açúcar e o sal.
- Misture bem com uma colher até dissolver o fermento.
- Acrescente o leite morno e a margarina, mexendo bem.
- Adicione a farinha aos poucos, sempre misturando.
- Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e sove até ficar com bolhas.
- A seguir, divida a massa em bolinhas e deixe crescer por 30 a 40 minutos.

Modo de preparo do recheio:

- Misture todos os ingredientes do recheio.
- Deixe o recheio dentro de uma peneira por 30 minutos, para escorrer o excesso de líquido.
- Abra as bolinhas com o rolo, coloque a mistura de recheio com uma colher e feche em forma de triângulo.
- Coloque em forma untada e polvilhada e aguarde crescer.
- Quando dobrar de volume, pincele com gema misturada com óleo e leve ao forno para assar.

Pastel de Frango/Carne					
Ingredientes (para 01 unidade)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Açúcar cristal (Gramas: 1,5)	0 g	1,5 g	0 g	5,81 kcal	1,5 g
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Carne moída Cru(a) (Gramas: 30)	7,99 g	0 g	3,33 g	64,2 kcal	30 g
Cebola (Gramas: 5)	0,06 g	0,43 g	0,01 g	1,9 kcal	35 g
Farinha de trigo, branca, multi-uso, enriquecida (Gramas: 35)	3,62 g	26,71 g	0,34 g	127,4 kcal	2 g
Fermento biológico (Gramas: 2)	0,23 g	0,02 g	0,01 g	1,06 kcal	18 g
Leite de vaca integral (Mililitro: 18)	0,58 g	0,81 g	0,59 g	10,8 kcal	0,5 g
Margarina com ou sem sal (Gramas: 0,5)	0 g	0 g	0,4 g	3,6 kcal	5 g
Molho de tomate (Gramas: 5)	0,05 g	0,26 g	0,1 g	1,97 kcal	0,5 g
Pimenta do reino (Gramas: 0,5)	0,05 g	0,32 g	0,02 g	1,27 kcal	0,5 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Suco de limão taiti, cru (Gramas: 0,5)	0 g	0,04 g	0 g	0,13 kcal	0,13 kcal
Total	12,64g (23%)	30,44g (56%)	4,80g (20%)	219,63kcal	100 g

Ingredientes (para 20 porções)

Massa:

- 50 g de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar

- ½ colher (sopa) de sal
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 kg de farinha de trigo

Recheio:

- 800 g de carne moída crua
- Sal a gosto
- 2 dentes de alho
- Pimenta síria a gosto
- 1 cebola picadinha
- Suco de 2 limões
- 1 xícara (chá) de molho pronto

Modo de preparo da massa:

- Coloque em uma vasilha o fermento, o açúcar e o sal.
- Misture bem com uma colher até dissolver o fermento.
- Acrescente o leite morno e a margarina, mexendo bem.
- Adicione a farinha aos poucos, sempre misturando.
- Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e sove até ficar com bolhas.
- A seguir, divida a massa em bolinhas e deixe crescer por 30 a 40 minutos.

Modo de preparo do recheio:

- Misture todos os ingredientes do recheio.
- Deixe o recheio dentro de uma peneira por 30 minutos, para escorrer o excesso de líquido.
- Abra as bolinhas com o rolo, coloque a mistura de recheio com uma colher, feche e aperte as beiradas com um garfo.
- Coloque em forma untada e polvilhada e aguarde crescer.
- Quando dobrar de volume, pincele com gema misturada com óleo e leve ao forno para assar.

Torta de Frango/Carne						
Ingredientes (para 01 unidade)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade	
Alho (Gramas: 1)	0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g	
Cebola (Gramas: 5)	0,06 g	0,43 g	0,01 g	1,9 kcal	35 g	
Farinha de trigo (Gramas: 22)	2,27 g	16,79 g	0,22 g	80,08 kcal	22 g	
Fermento em pó, químico (Gramas: 0,5)	0 g	0,22 g	0 g	0,45 kcal	0,5 g	
Leite de vaca integral (Mililitro: 15)	0,61 g	0,92 g	0,27 g	9,15 kcal	15 mL	
Milho verde (Gramas: 5)	0,17 g	1,25 g	0,06 g	5,4 kcal	5 g	
Óleo Vegetal (Gramas: 12)	0 g	0 g	11,94 g	105,57 kcal	12 g	
Pimenta de síria (Gramas: 0,5)	0,05 g	0,22 g	0,02 g	1,27	0,5 g	

Pimenta do reino (Gramas: 0,5)	0,05 g	0,52 g		kcal	0,5 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Ovo de galinha (Gramas: 5)	0,63 g	0,06 g	0,53 g	7,75 kcal	5 g
Peito de frango (cru) (Gramas: 30)	6,27 g	0 g	2,78 g	51,6 kcal	30 g
Queijo ralado (Gramas: 2,5)	0,96 g	0,1 g	0,72 g	10,78 kcal	2,5 g
Tomate (Gramas: 10)	0,09 g	0,47 g	0,03 g	2,1 kcal	10 g
Total	11,17 g	20,89 g	16,59 g	277,47 kcal	138,5 g

Ingredientes (para 15 porções)

Recheio

- 500 g de peito de frango sem pele
- 1/2 litro de caldo de galinha
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola picada
- 3 tomates sem pele e sem sementes
- 1 xícara (chá) de ervilhas
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Massa

- 250 ml de leite
- 3/4 de xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- sal a gosto
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- queijo ralado a gosto
-

Modo de preparo

Recheio

- Cozinhe o peito de frango no caldo até ficar macio.
- Separe 1 xícara (chá) de caldo do cozimento e reserve.
- Refogue os demais ingredientes e acrescente as ervilhas por último.
- Desfie o frango, misture ao caldo e deixe cozinhar até secar.

Massa

- Bata o leite, o óleo e os ovos no liquidificador em velocidade baixa.
- Acrescente aos poucos a farinha, o sal e o fermento.
- Despeje metade da massa em uma forma untada e adicione o recheio sobre ela.
- Cubra com o restante de massa e o queijo ralado.
- Leve ao forno pré-aquecido (180° C) até dourar.

Obs: Para a torta de carne substitua o frango por carne desfiada ou carne moída.

ASSADO

Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Leite (Gramas: 13)	3,35 g	4,7 g	0,4 g	62,4 kcal	13 g
Farinha de trigo (Gramas: 40)	4,8 g	28 g	0,4 g	136 kcal	40 g
Óleo de soja (Gramas: 7)	0 g	0 g	0,53 g	56 kcal	7 g
Ovo de galinha (Gramas: 4)	0,5 g	0,04 g	0,42 g	6,2 kcal	4 g
Açúcar (Gramas: 3)	0 g	3 g	0 g	11,61 kcal	3 g
Fermento (Gramas: 3)	0,34 g	0,03 g	0,01 g	1,59 kcal	3 g
Queijo muçarela: (Gramas: 15)	3,24 g	0,37 g	3,7 g	47,7 kcal	15 g
Presunto (Gramas: 15)	3,08 g	0,06 g	2,28 g	33,9 kcal	15 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	15,31g (17%)	36,21 g (41%)	16,73g (42%)	355,40kcal	100 g

Ingredientes (para 25 porções)

- 400 ml de leite morno
- 1,2 kg de farinha de trigo mais ou menos
- 220 ml de óleo
- 3 ovos (clara e gema separadas)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) não muito cheia de sal
- 100 g de fermento fresco para pão

Recheio

- 450 g de queijo mussarela
- 450 gramas de presunto

Modo de preparo

1. Colocar o leite morno em uma bacia e dissolver todo fermento
2. Juntar as claras, o açúcar, o sal e o óleo
3. Abafar bem e aguardar até que se forme uma espuma igual a de sabão em pó
4. Depois de se criar essa espuma, misturar tudo com uma colher de pau, acrescentar a farinha aos poucos, até dar ponto de sovar com as mãos, não colocar farinha demais para não secar a massa, caso isso aconteça, será preciso por um pouco mais de óleo
5. Depois de sovada, descansar a massa cobrindo-a com um plástico e um pano de prato por meia hora
6. Cortar pedaços de massa, e fazer bolinhas com a mão em concha, vai dar umas trintas bolinhas
7. Abrir com um rolo, em forma redonda e acrescentar o recheio de sua preferência
8. Não é necessário deixar que os salgados fiquem muito escuros, no forno basta

dourar de leve sobre as gemas

Cuscuz com Queijo					
Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Água (Gramas: 30)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	30 g
Flocos de milho (Gramas: 35)	2,45 g	29,4 g	0 g	126 kcal	35 g
Margarina com ou sem sal (Gramas: 5)	0,05 g	0,05 g	4,03 g	35,95 kcal	5 g
Queijo de coalho (Gramas: 10)	2,45 g	0,07 g	3,03 g	37,3 kcal	10 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	80 g
Total	4,94g (10%)	29,51 g (59%)	7,05g (32%)	199,25kcal	80 g

Modo de preparo

- Numa vasilha, coloque: a farinha de milho, a água e o sal. Misture bem até que toda massa esteja úmida e deixe descansar (tampado ou coberto com um pano) por 10 minutos.
- Acrescente a massa o queijo em pedaços (não muito pequeno), misture e despeje tudo na cuscuzeira (panela específica). Cozinhe em fogo baixo por cerca de 15 minutos.

Dicas: Não soque a massa na cuscuzeira! Pode trocar o queijo coalho por minas! Na hora de servir, ainda bem quente, passe um pouco de margarina.

Cuscuz com Frango ou Carne					
Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Água (Gramas: 25)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	25 g
Flocos de milho (Gramas: 35)	0,75 g	8,85 g	0,24 g	39,7 kcal	35 g
Margarina com ou sem sal (Gramas: 5)	0,05 g	0,05 g	4,03 g	35,9 kcal	5 g
Carne ou Frango cozida temperada (Gramas: 35)	9,41 g	0 g	7,67 g	109,5 kcal	35 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	10,21 g (22%)	8,89 g (19%)	11,9 (58%)	185,2 kcal	100 g

Modo de preparo

- Numa vasilha, coloque: a farinha de milho, a água e o sal. Misture bem até que toda massa esteja úmida e deixe descansar (tampado ou coberto com um pano) por 10 minutos.

- Cozinhe em fogo baixo por cerca de 15 minutos.
- Acrescente carne ou frango cozida e temperada e sirva em seguida.

Dicas: Não soque a massa na cuscuzeira! Pode trocar o queijo coalho por minas! Na hora de servir, ainda bem quente, passe um pouco de margarina.

Misto Quente					
Ingredientes	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Margarina com ou sem sal (Colher de sobremesa: 1)	0,21 g	0,21 g	18,52 g	165,37 kcal	23 g
Pão de forma (Fatia (21g): 2)	4 g	22 g	2 g	120 kcal	42 g
Presunto (Fatia: 1)	3,08 g	0,06 g	2,28 g	33,9 kcal	15 g
Queijo mussarela (Fatia: 1)	4,32 g	0,49 g	4,93 g	63,6 kcal	20 g
Total	4,94 g (10%)	29,51 g (59%)	7,05 g (32%)	199,25 kcal	80 g
Modo de preparo					
<ul style="list-style-type: none"> • Monte um sanduíche com pão, queijo, presunto e pão. Passe margarina nos dois lados que entrarão em contato com a sanduicheira. • Coloque o sanduíche na sanduicheira quente até dourar em ambos os lados. Sirva em seguida. 					

Empada Assada de Frango ou Carne						
Ingredientes (para porção)	01	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Alho (Gramas: 1)		0,06 g	0,33 g	0,01 g	1,49 kcal	1 g
Azeite de oliva (Gramas: 1)		0 g	0 g	1 g	8,84 kcal	1 g
Azeitona verde (Gramas: 2)		0,03 g	0,03 g	0,25 g	2,32 kcal	2 g
Cebola (Gramas: 1)		0,01 g	0,01 g	0,09 g	0,38 kcal	1 g
Cebolinha verde (Gramas: 1)		0,03 g	0,04 g	0,01 g	0,3 kcal	1 g
Farinha de trigo (Gramas: 35)		3,62 g	26,71 g	0,34 g	127,4 kcal	35 g
Gema de ovo de galinha (Gramas: 1)		0,17 g	0,02 g	0,31 g	3,58 kcal	1 g
Leite integral		0,53 g	0,79 g	0,23 g	7,93 kcal	13 g
Margarina com ou sem sal (Gramas: 2,5)		0,02 g	0,02 g	2,01 g	17,98 kcal	2,5 g

Óleo de soja (Gramas: 13)	0 g	0 g	13 g	114,92 kcal	13 g
Ovo de galinha (Gramas: 2,5)	0,31 g	0,03 g	0,27 g	3,88 kcal	2,5 g
Peito de galinha ou frango cozido(a)	8,65 g	0 g	1,26 g	48,44 kcal	28 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Tomate (Gramas: 1)	0,01 g	0,05 g	0 g	0,21 kcal	1 g
Total	13,45g (16%)	28,10g (34%)	18,70g (50%)	337,66 kcal	102g

Ingredientes (para 18 porções)

Massa:

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 gema
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 xícara (chá) de gordura vegetal
- Sal a gosto
- Filme plástico

Recheio:

- 500 g de peito de frango cozido e desfiado
- 2 tomates grandes picados
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picado
- 1 colher (sopa) de azeite
- Cebolinha picada a gosto
- 14 azeitonas verdes sem caroço
- 250 ml de leite
- 1 e 1/2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 gemas para pincelar

Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes da massa em uma tigela grande e misture bem até formar uma massa homogênea. Recomendo que coloque a farinha aos poucos.
- Se a massa ficar muito grudada, adicione mais um pouco de farinha.
- Se a massa ficar muito ressecada, adicione mais um pouco de manteiga ou margarina.
- Embrulhe a massa em filme plástico e deixe descansar enquanto prepara o recheio.
- Refogue no azeite, a cebola, o alho e o tomate. Acrescente o frango desfiado e refogue mais um pouco.
- Junte a farinha de trigo e misture muito bem, acrescentando o leite de uma só vez e mexendo rapidamente.
- Tempere com o sal e acrescente a cebolinha. Depois de engrossar, apague o fogo e reserve.
- Forre as forminhas com a massa, separe uma porção e aperte-a contra o fundo e a lateral da forminha. Não deixe que a massa fique muito grossa, retire o excesso e repita o procedimento com todas as forminhas. Reserve um pouco da massa para as tampinhas.
- Coloque o restante da massa sobre um pedaço grande de filme plástico, cubra-a com outro pedaço de filme e abra-a com um rolo. Isso é fundamental para a massa não quebrar.
- Corte 12 rodela um pouco maiores que o diâmetro das forminhas e reserve.
- Recheie as forminhas com o recheio já frio e acrescente uma azeitona em cada empada. Tampe com a rodela de massa e aperte as bordas com as pontas dos dedos.

- Não use o recheio quente, isso deixará a massa "encruada".
- Pincele a empada com a gema batida e leve para assar até ficarem douradas, cerca de 20 minutos.
- Depois de assadas, espere esfriar para desenformar.

Obs: Para a Empada de Cane substitua o frango por carne desfiada ou carne desfiada.

Pão de Queijo					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Leite integral (Mililitro: 20)	0,81 g	1,22 g	0,36 g	12,2 kcal	20 mL
Óleo de soja (Gramas: 10)	0 g	0 g	10 g	88,4 kcal	10 g
Ovo de galinha (Gramas: 3)	0,38 g	0,03 g	0,32 g	4,65 kcal	3 g
Polvilho, doce (Gramas: 30)	0,13 g	26,03 g	0 g	105,37 kcal	30 g
Queijo, minas, meia cura (Gramas: 30)	6,36 g	1,07 g	7,38 g	96,22 kcal	30 g
Sal de cozinha (pitada: 1)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	7,68g (10%)	28,36g (37%)	18,06g (53%)	306,83 kcal	93g

Ingredientes (para 15 porções)

- 4 copos (americanos) de polvilho doce (500 g)
- 1 colher (sopa) tempero ou sal a gosto
- 2 copos (americano) de leite (300 ml)
- 1 copo (americano) de óleo (150 ml)
- 2 ovos grandes ou 3 pequenos
- 4 copos (americano) de queijo minas meia cura ralado
- Óleo para untar

Modo de preparo

- Coloque o polvilho em uma tigela grande.
- À parte, aqueça o sal, o leite e o óleo.
- Quando ferver, escale o polvilho com essa mistura, mexa muito bem para desfazer pelotinhas.
- Deixe esfriar.
- Acrescente os ovos, um a um, alternando com o queijo e sovando bem após cada adição.
- Unte as mãos com óleo, se necessário.
- Enrole bolinhos de 2 cm de diâmetro e coloque-os em uma assadeira untada.
- Leve ao forno médio (180° C), preaquecido.
- Asse até ficarem douradinhos.

Omelete com Queijo					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Ovo de galinha (Gramas: 45)	5,66 g	0,50 g	4,77 g	69,75 kcal	45 g
				5,70 kcal	

Cebola (Gramas: 15)	0,18 g	0,30 g	0,02 g	3,70 kcal	15 g
Tomate (Gramas: 20)	0,17 g	0,93 g	0,07 g	4,20 kcal	20 g
Queijo Muçarela (Gramas: 45)	9,72 g	1,11 g	11,09 g	143,10 kcal	45 g
Oregano (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	15,73g (28%)	3,84g (7%)	15,95g (65%)	222,75 kcal	125 g

Ingredientes (para 1 porção)

- 1 ovo grande
- 15 gramas de cebola
- 20 gramas de tomate
- 45 gramas de queijo muçarela
- sal e orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Pique o tomate, a cebola e o queijo em cubinhos pequenos para médios.
2. Reserve.
3. Quebre os ovos em uma vasilha e bata com o garfo, para uma omelete mais areada e fofinha, coloque uma colher de sopa de leite.
4. Tempere com sal e pimenta do reino, misture bem.
5. Em uma frigideira anti aderente coloque um fio de azeite ou óleo, coloque as cebolas e a abobrinha para cozinarem por 4 minutos.
6. Adicione os ovos batidos e com uma espátula, mexa delicadamente, das bordas para o centro da frigideira.
7. Deixe cozinhando em fogo baixo por 2 a 3 minutos, adicione no centro da omelete os pedaços de queijo e em seguida os pedaços tomates.
8. Tempere o recheio com orégano.
9. Vire metade da omelete cobrindo todo o recheio e apague o fogo.
10. Coloque uma tampa na frigideira para abafar e terminar de derreter o queijo, durante 5 minutos.
11. Sirva em seguida.

Enroladinho de Queijo						
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade	
Açúcar (Gramas: 3)	0 g	3 g	0 g	11,61 kcal	3 g	
Água (Gramas: 8)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	8 g	
Coco seco ralado (Gramas: 2)	0,14 g	0,49 g	1,29 g	13,2 kcal	2 g	
Farinha de trigo (Gramas: 35)	3,62 g	26,71 g	0,34 g	127,4 kcal	35 g	
Fermento biológico (Gramas: 0,5)	0,06 g	0,01 g	0 g	0,27 kcal	0,5 g	

Gema de ovo de galinha (Gramas: 1)	0,17 g	0,02 g	0,31 g	3,58 kcal	1 g
Leite condensado (Gramas: 5)	0,39 g	2,71 g	0,43 g	15,98 kcal	5 g
Leite integral	0,32 g	0,49 g	0,14 g	4,88 kcal	8 g
Óleo de soja (Gramas: 12)	0 g	0 g	12 g	106,08 kcal	12 g
Ovo de galinha (Gramas: 3)	0,38 g	0,03 g	0,32 g	4,65 kcal	3 g
Queijo, minas, meia cura (Gramas: 20)	4,24 g	0,71 g	4,92 g	64,14 kcal	20 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g		0 g
Total	9,32g (11%)	34,16g (39%)	19,76g (51%)	351,79 kcal	97,50g

Ingredientes (para 30 porções)

Massa:

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 tabletes de fermento biológico
- 2 ovos
- 1/2 copo de óleo
- 1 copo de água morna
- 1 copo de leite morno
- 3 colheres de açúcar
- 1/2 colher de sal
- 600 g de queijo minas meia cura para recheio
- leite condensado (para besuntar)
- coco ralado (polvilhar)
- 1 gema (para besuntar)

Modo de preparo:

- Adicione o leite, água, óleo, um pouco de farinha e o fermento, misture fazendo um mingauzinho.
- Em seguida o sal, o açúcar, e os ovos; vai acrescentando farinha aos poucos até o ponto de desgrudar das mãos.
- Sove bastante a massa.
- Divida em duas partes, cubra com um pano de prato úmido sem deixar encostar na massa e deixe descansar por 15 minutos.
- Abra a massa e faça tiras de aproximadamente 5 cm de largura, e enrole no queijo do tamanho que preferir.
- Besunte com a gema.
- Asse em forma untada com óleo, em forno preaquecido a 160°C, por aproximadamente 15 minutos.
- Besuntar com leite condensado e polvilhar com coco ralado.

Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Polvilho (Gramas: 37)	0,11 g	32,63 g	0,04 g	132,09 kcal	37 g
Óleo de soja(Gramas: 12)	0 g	0 g	12 g	106,8 kcal	12 g
Ovo de galinha (Gramas: 19)	2,39 g	0,21 g	2,02 g	106,08 kcal	19 g
Fermento (Gramas: 4)	0,46 g	0,04 g	0,02 g	2,12 kcal	4 g
Leite (Gramas: 12)	3,09 g	4,34 g	3,12 g	57,6 kcal	12 g
Queijo muçarela ralado (Gramas: 14)	3,46 g	0,4 g	3,94 g	50,88 kcal	37 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	9,50g (10%)	37,63g (40%)	21,13g (50%)	378,22 kcal	100g

Ingredientes (para 8 porções)

Massa:

- 3 ovos
- 100 g de óleo
- sal a gosto
- 115 g de queijo muçarela
- 1120 g de leite
- 300 g de polvilho
- 30 g de fermento

Modo de preparo:

- Coloque no liquidificador, o leite, os ovos, o óleo, o queijo e o sal.
- Bata tudo por 1 minutos.
- Adicione o polvilho e bata mais um pouco para misturar bem.
- Por último, acrescente o fermento e bata por 15 segundos.
- Despeje essa mistura numa forma untada e enfarinhada.
- Leve para assar em forno preaquecido, 180°C, por cerca de 50 minutos ou até dourar.

Bolo de Fubá					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Ovo de galinha (Gramas: 13)	1,64 g	0,15 g	1,38 g	20,15 kcal	13 g
Açúcar (Gramas: 22)	0 g	22 g	0 g	85,14 kcal	22 g
Leite (Gramas: 16)	4,12 g	5,79 g	4,16 g	76,8 kcal	16 g
Óleo de soja (Gramas: 8)	0 g	0 g	8 g	70,72 kcal	8 g
Fubá de milho (Gramas: 20)	0,29 g	2,6 g	0,04	12,12 kcal	20 g

Farinha de trigo (Grama: 20)	2,4 g	14 g	0,2 g	68 kcal	20 g
Fermento: (Grama: 4)	0,77 g	0,44 g	0,02 g	5,08 kcal	4
Total	9,21g (11%)	44,97g (53%)	13,80g (36%)	338 kcal	103g

Ingredientes (para 50 porções)

- 15 Ovos
- 800 g de leite integral
- 400 g de óleo
- 1,1 kg de açúcar
- 1 kg de fubá de milho
- 1 kg de Farinha de trigo
- 80 g de fermento

Modo de preparo:

1. Bater tudo no liquidificador.
2. Colocar em uma forma untada com margarina e polvilhada com trigo ou fubá.
3. Assar em forno preaquecido a 180°C por 45 minutos.

Bolo de Mandioca					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Ovo de galinha (Grama: 11)	1,38 g	0,12 g	1,17 g	17,05 kcal	11 g
Açúcar (Grama: 12)	0 g	12 g	0 g	46,44 kcal	12 g
Mandioca (Grama: 62)	1,93 g	16,68 g	0,24 g	74,4 kcal	62 g
Margarina (Grama: 6)	0,05 g	0,05 g	4,83 g	43,14 kcal	6 g
Coco ralado (Grama: 4)	0 g	0,4 g	2,4 g	20 kcal	4 g
Queijo (Grama: 4)	0,86 g	0,1 g	0,99 g	12,72 kcal	4 g
Fermento: (Grama: 2)	0,23 g	0,02 g	0,01 g	1,06 kcal	2 g
Total	4,46g (8%)	29,37g (53%)	9,63g (39%)	214,81 kcal	101 g

Ingredientes (para 24 porções)

- 6 Ovos
- 300 g de açúcar
- 1,5 kg de Mandioca
- 150 gramas de margarina
- 100 gramas de coco
- 100 gramas de queijo
- 50 g de fermento

Modo de preparo:

1. Bata a manteiga com o açúcar e os ovos, misture a mandioca ralada, junte a farinha e o

fermento.

2. Por último, acrescente [o coco](#).

3. Asse em forma untada em forno preaquecido por 40 minutos.

Bolo de Cenoura c/ Chocolate

Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Ovo de galinha (Gramas: 14)	1,76 g	0,16 g	1,49 g	21,7 kcal	14 g
Açúcar (Gramas: 20)	0 g	20 g	0 g	77,4 kcal	20 g
Cenoura (Gramas: 23)	0,21 g	2,2 g	0,06 g	9,43 kcal	23 g
Oleo (Gramas: 4)	0 g	0 g	4 g	35,36 kcal	4 g
Farinha de Trigo (Gramas: 20)	2 g	15,2 g	0,2 g	72 kcal	20 g
Chocolate em pó (Gramas: 7)	0,47g	5,6 g	0,47 g	28 kcal	7 g
Leite condensado (Gramas: 8)	0,63 g	4,33 g	0,69 g	25,58 kcal	8 g
Fermento: (Gramas: 4)	0,46 g	0,04 g	0,02 g	2,12 kcal	4 g
Total	5,53g (8%)	47,53g (69%)	6,92g (23%)	271,59 kcal	100g

Ingredientes (para 50 porções)

- 15 Ovos
- 1,1 kg de cenoura
- 1,2 kg de açúcar
- 1 kg de Farinha de trigo
- 80 g de fermento
- 200 g de Óleo
- 350 gramas de Chocolate em pó
- 395 gramas de leite condensado

Modo de preparo:

1. Coloque os ingredientes no liquidificador e acrescente aos poucos a farinha.
2. Leve para assar em uma forma untada.
3. Misture o leite condensado com o chocolate em pó, leve ao fogo e deixe ferver até engrossar.
4. Depois de assado o bolo cubra com a cobertura

Peta

Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Ovo de galinha (Gramas: 18)	2,26 g	0,2 g	1,91 g	27,9 kcal	18 g

Polvilho (Gramas: 25)	0,08 g	22,05 g	0,03 g	89,25 kcal	25 g
Óleo (Gramas: 8)	0 g	0 g	8 g	70,72 kcal	8 g
Água (Gramas: 0)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Sal (Gramas: 0)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	2,34g (5%)	22,25g (47%)	9,93g (48%)	187,87 kcal	51g

Ingredientes (para 30 porções)

- 12 Ovos
- 300 g de óleo
- 160 ml de água
- 800 gramas de polvilho
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Comece por levar ao fogo uma panela com a água, o óleo e o sal. Numa tigela coloque o polvilho.
2. Quando a água na panela ferver, adicione à tigela com o polvilho, misture muito bem e deixe amornar. Depois adicione os ovos um a um, mexendo entre cada adição. Misture muito bem até a massa ficar brilhante.
3. Num tabuleiro de forno untado modele as petas em forma de dedo usando um bico e saco de confeiteiro, ou um saco simples com um furinho em uma das pontas.
4. Leve a assar o forno preaquecido a 180°C por cerca de 15 minutos

Panqueca de Carne ou frango					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Queijo Parmesão Ralado (Gramas: 8)	2,13 g	0 g	3,20 g	37,33 kcal	8 g
Leite integral (Gramas: 10)	2,63 g	3,84 g	2,67 g	49,60 kcal	10 g
Farinha de Trigo (Gramas: 18)	1,80 g	13,68 g	0,18 g	64,80 kcal	18 g
Tomate (Gramas: 3)	0,03 g	0,14 g	0,01 g	0,63 kcal	3 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Ovo de Galinha (Gramas: 20)	2,52 g	0,22 g	2,12 g	31 kcal	20g
Carne Bovina (Gramas: 40)	9,69 g	0 g	6,17 g	96,80 kcal	40 g
Extrato de Tomate 3	0,06 g	0,48 g	0,03 g	2,16 kcal	3 g
Óleo de Soja 3	0 g	0 g	3 g	26,52 kcal	3 g
Cebola 3	0,04 g	0,26 g	0 g	1,14 kcal	3 g
Total	18,89g (25%)	18,62g (24%)	17,38g (51%)	309,98 kcal	108 g

Ingredientes (para 1 porção)

Massa:

- 08 g de Queijo Parmesão Ralado
- 10 g de Leite integral
- 18 g de Farinha de Trigo
- 03 g de Tomate
- 20 g de Ovo de Galinha
- 40 g de Carne Bovina
- 03 g de Extrato de Tomate
- 03 g de Óleo de Soja
- 03 g de Cebola

Modo de preparo:

1. Moa a carne.
2. Refogue a carne com o bacon, 1/2 cebola, alho e 2/3 do sal, até ficar macia e sem molho.
3. Prepare o molho com o restante da cebola, o tomate e o extrato de tomate. Reserve.
4. Prepare um creme batendo no liquidificador o leite, os ovos, a farinha de trigo e o sal restante.
5. Com o creme, prepare os discos de panqueca em uma frigideira untada com óleo. Asse primeiro de um lado e depois do outro, procedendo desta forma com todos os discos.
6. Recheie as panquecas com a carne.
7. Coloque as panquecas a uma assadeira, cubra com o molho, polvilhe o queijo parmesão.
8. Leve ao forno para gratinar, depois retire e decore com salsa.

Pamonha Doce

Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Milho verde (Gramas: 150)	5 g	37,65 g	1,94 g	162 kcal	150 g
Açúcar (Gramas: 30)	0 g	29,99 g	0 g	116,1 kcal	30 g
Coco ralado Grama (21)	0 g	21 g	12,6 g	105 kcal	21 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	5g (5%)	69,74g (65%)	14,54g (30%)	383,10 kcal	201g

Ingredientes (para 8 porção)

- 8 (oito) espigas de milho verde
- 1 (um) copo de água
- 1 (uma) xícaras de açúcar
- 170 gramas de coco ralado fino
- 1 (uma) pitada de sal

Modo de preparo:

Rale as espigas ou corte-as rente ao sabugo e passe no liquidificador, juntamente com a água. Acrescente o coco, o açúcar e mexa bem. Coloque a massa na palha de milho e amarre bem. Em uma panela grande ferva bem a água, e vá colocando as pamonhas uma a uma após a fervura completa da água. Importante : a água deve estar realmente fervendo para receber as pamonhas, caso contrário elas vão se desfazer. Cozinhe por mais ou menos 40 minutos, retirando as pamonhas com o auxílio de uma escumadeira. Deixe esfriar em local bem fresco.

Pamonha Salgada					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Milho verde (Gramas: 160)	5,31 g	40,18 g	11,48 g	256 kcal	160 g
Óleo de soja (Gramas: 15)	0 g	0 g	15 g	132,6 kcal	15 g
Queijo coalho (Gramas:25)	6,12 g	0,17 g	7,57 g	93,25 kcal	25 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	11,43g (9%)	40,35g (65%)	34,05g (60%)	482,08 kcal	200g

Ingredientes (para 10 porção)

- 10 (dez) espigas de milho verde
- 250 gramas de queijo coalho
- 150 ml de óleo
- 1 (uma) pitada de sal

Modo de preparo:

1. Descasque o milho, separando as palhas boas, maiores e limpas.
2. Rale as espigas ou retire os grão cortando com uma faca e bata no liquidificador para chegar ao mesmo efeito de milho ralado.
3. Coe o milho ralado em uma peneira grossa.
4. Acrescente o óleo bastante quente, o sal.
5. Pegue a palha limpa e sem defeitos, dobre-a formando um copinho.
6. Encha o copinho com a massa até um pouco mais da metade.
7. Coloque a tira do queijo no meio da massa.
8. Pegue outra palha para fechar o copinho, da mesma maneira.
9. Amarre com tiras da própria palha, com liga de borracha ou barbante.
10. Deixe as pamonhas em água fervente por 30 minutos.
11. Sirva a seguir.

Pão de Batata					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Batata inglesa (Gramas: 7)	0,12 g	1,4 g	0,01 g	6,02 kcal	7 g
Ovo de galinha (Gramas: 4,5)	0,57 g	0,05 g	0,48 g	6,98 kcal	4,5 g
Fermento (Gramas: 1,5)	0,29 g	0,17 0 g	0,01 g	1,9 kcal	1,5 g

Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Óleo de soja (Gramas: 1)	0 g	0 g	1 g	8,84 kcal	1 g
Margarina (Gramas: 2,5)	0,02 g	0,02 g	2,01 g	17,98 kcal	2,5 g
Leite integral (Gramas: 6,5)	1,71 g	2,5 g	1,74 g	32,24 kcal	6,5 g
Açúcar (Gramas: 5)	0 g	5 g	0 g	19,35 kcal	5 g
Farinha de trigo (Gramas: 32)	3,2 g	23,68 g	0 g	108,8 kcal	32 g
Total	5,91g (12%)	32,81g (65%)	5,24g (23%)	202,10 kcal	60 g

Ingredientes (para 20 porções)

- 2 ovos
- 2 batatas
- 2 tabletes de fermento (15 g)
- 2 colheres de óleo (sobremesa)
- 1 colher de margarina (sopa)
- 1/2 colher de sal (sobremesa)
- 1/2 copo de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 650 g de farinha de trigo (colocar até não grudar as mãos)

Modo de preparo:

- Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos a farinha).
- Acrescente farinha e misture em uma vasilha até não grudar nas mãos.
- Faça pequenas bolinhas e deixe descansar por 30 minutos embaixo de uma lâmpada acesa.
- Leve ao forno médio por 30 a 40 minutos

Crepioca com queijo					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Polvilho (Gramas: 13)	0,05 g	11,4 g	0,01 g	46,41 kcal	13 g
Ovo de galinha (Gramas: 45)	5,66 g	0,09 g	0,85 g	12,40 kcal	45 g
Queijo mussarela ralado (Gramas: 42)	9,07 g	1,04 g	10,35 g	133,56 kcal	42 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	14,77g (24%)	13,01g (21%)	15,14g (55%)	249,72 kcal	100g

Ingredientes (para 1 porção)

Massa:

- 1 colher de sopa de polvilho
- 1 unidade de ovo
- Sal a gosto
- 42 gramas de queijo muçarela ralado.

Modo de preparo:

- Bater bem (no garfo ou fouet).
- Colocar na frigideira de teflon e levar ao fogo.
- Assim que ela se soltar, virar e dourar do outro lado.
- Acrescente o queijo como recheio, espere gratinar e sirva em seguida.

Crepioca recheada (carne ou frango)					
Ingredientes (para 01 porção)	Proteínas	Carboidratos	Lipídeos	Calorias	Quantidade
Polvilho (Gramas: 13)	0,05 g	11,4 g	0,01 g	46,41 kcal	13 g
Ovo de galinha (Gramas: 45)	5,66 g	0,09 g	0,85 g	12,40 kcal	45 g
Carne ou frango desfiada e temperada	11,31 g	0 g	9,21 g	131,38 kcal	42 g
Sal de cozinha (a gosto)	0 g	0 g	0 g	0 kcal	0 g
Total	17,01g (28%)	11,97g (20%)	14g (52%)	247,54 kcal	100g

Ingredientes (para 1 porção)

Massa:

- 1 colher de sopa de polvilho
- 1 unidade de ovo
- Sal a gosto
- Carne ou frango desfiada e temperada.

Modo de preparo:

- Bater bem (no garfo ou fouet).
- Colocar na frigideira de teflon e levar ao fogo.
- Assim que ela se soltar, virar e dourar do outro lado.
- Acrescente a carne como recheio e sirva em seguida.

Obs 1: O peso das preparações ao final pode ser alterado pela evaporação dos fornos, por exemplo. Esse mesmo peso pode estar dentro da margem de 10% para mais ou para menos preconizada pela Técnica Dietética e Preparação de Cardápios.

Obs 2: Deve-se reservar suco ou vitamina sem açúcar para pessoas com Necessidades Alimentares Especiais.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Maria Leal, Servidora**, em 05/03/2020, às 08:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Josafa Carvalho Aguiar, Diretor-Geral**, em 05/03/2020, às 12:10, conforme horário oficial



de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0950159** e o código CRC **5BE7F4C3**.



Povoado Santa Teresa - km 05,
Zona Rural — CEP 77.950-000
Araguatins/TO — (63) 3474-4800/4834
www.ifto.edu.br — araguatins@ifto.edu.br

Referência: Processo nº
23233.000197/2020-09

SEI nº 0950159



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS ARAGUATINS

**PREGÃO ELETRÔNICO TRADICIONAL N° 05/2020
(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º (23233.000197/2020-09))**

ANEXO “B” – DO TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIFORMES

1.1. Os uniformes terão a seguinte composição e serão fornecidos 02 conjuntos completos a cada empregado no início da execução do contrato:

- Camisa ou blusa branca;
- Calças compridas escuras;
- Avental longo na cor branca em tecido tipo brim de puro algodão;
- Proteção para o cabelo (gorro ou toca);
- Luvas;
- Máscaras;
- Calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

1.2. A partir da data prevista para início da execução do contrato, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer tempo no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação escrita da cedente, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

1.3. A empresa fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

1.4. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

Observação:

O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos prontos ou de alimentos que não terão tratamento térmico. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Maria Leal, Servidora**, em 05/03/2020, às 08:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Josafa Carvalho Aguiar, Diretor-Geral**, em 05/03/2020, às 12:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0950160** e o código CRC **99B41340**.



Povoado Santa Teresa - km 05,
Rural — CEP 77.950-000
Araguatins/TO — (63) 3474-4800/4834
www.ifto.edu.br — araguatins@ifto.edu.br

Zona

Referência: Processo nº
23233.000197/2020-09

SEI nº 0950160



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins
Campus Araguatins

**PREGÃO ELETRÔNICO TRADICIONAL Nº 05/2020
(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º (23233.000197/2020-09))**

ANEXO “C” DO TERMO DE REFERÊNCIA

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Lanchonete, a empresa deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo elencados:

1. DOS ALIMENTOS

1.1 As pessoas que trabalham na área de alimentação, devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- I. Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância e aplicação de álcool em gel;
- II. Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- III. Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- IV. Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- V. Manter os alimentos sempre cobertos;
- VI. Cozinhar muito bem os alimentos;
- VII. Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- VIII. Não utilizar, sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;

2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

2.1. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibido a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;

- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- d) Os pratos, talheres e bandejas que não forem descartáveis devem ser higienizados com álcool, após a lavagem;
- e) Quando não utilizados talheres descartáveis, estes devem ser de aço inox e deverão se encontrar ensacados (individualmente)
- f) Os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;
- g) Diariamente proceder à limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

3. DO AMBIENTE

3.1. Para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, os restaurantes e áreas adjacentes, despensas, escritório da empresa, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

3.2. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

3.3. Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;

3.4. Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros;

3.5. Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

3.6. Semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

- a) Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;
- b) Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;
- c) Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro.





Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Josafa Carvalho Aguiar, Diretor-Geral**, em 05/03/2020, às 12:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0950161** e o código CRC **2756A779**.



Povoado Santa Teresa - KM 05, Zona Rural — CEP 77.950-000
Araguatins/TO — (63) 3474-4800
portal.ifto.edu.br — reitoria@ifto.edu.br

Referência: Processo nº
23233.000197/2020-09

SEI nº 0950161